



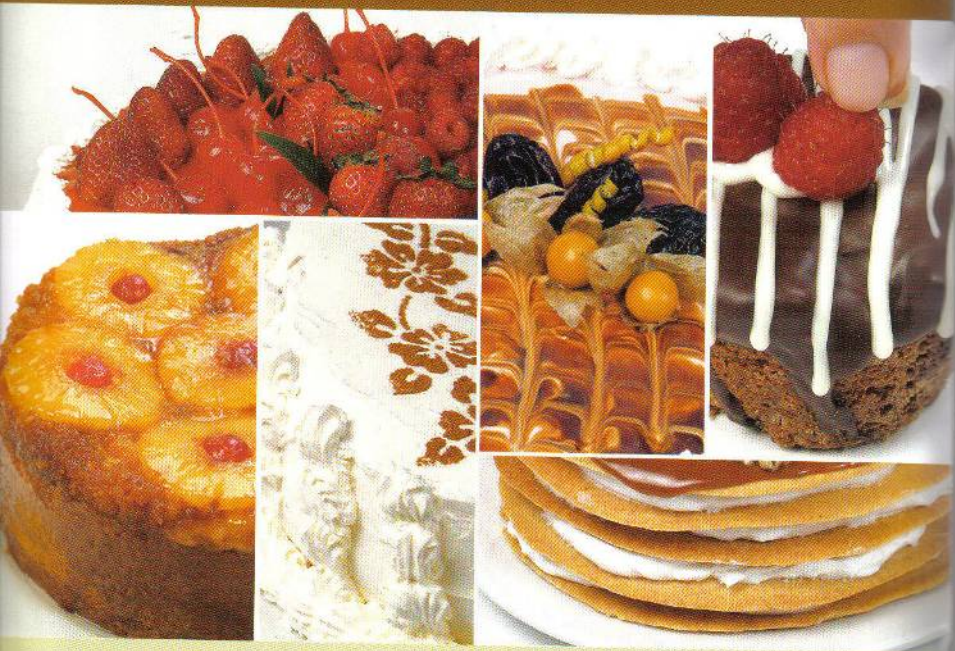
TODO
Tortas

DELICIOSOS QUEQUES Y RIQUÍSIMAS TORTAS DECORADAS CON UN EXQUISITO GUSTO.

TORTAS
CLÁSICAS 2



Prepara las mejores tortas con ^{TODO}
Tortas



TODO Tortas



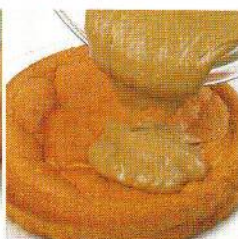
Tortas clásicas 2

Q.W. Editores S.A.C

Índice

QUEQUES

- 4 Soufflé
- CUBIERTAS Y RELLENOS**
- 8 Crema inglesa
- 10 Crema pastelera
- 12 Cubierta de limón
- 14 Merengue
- 16 Relleno de guindones



TORTAS CLÁSICAS

- 18 Bruselina
- 22 Cheesecake de sauco
- 26 Muselina
- 30 Ópera de lucuma
- 34 Papillón de chirimoya
- 38 Pionono de chocolate y menta
- 42 Soufflé de frutos rojos
- 46 Suspiro helado de guindones
- 50 Tiramisú
- 54 Torta de "pie de limón"
- 60 Torta de las tatas

TÉCNICAS

- 62 Filigrana de chocolate
- 63 Rulos de caramelo

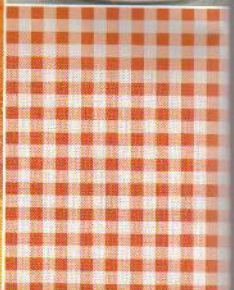
Equipo de trabajo

PARA PREPARACION DE QUEQUES

Batidora eléctrica
Batidor de vanillas
Cuchara de madera
Espátula
Papel manteca
Plancha y moldes para hornear
Tazas y cucharas medidoras
Tazonés

PARA DECORACIÓN DE TORTAS

Manga
Boquillas
Espátula de metal
Plantillas
Vanilla de aluminio



Soufflé

Ingredientes (Rinde 16 porciones)

- 1 kilo de huevos
- 1 cucharadita de cremor tártaro
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- 125 gramos de harina
- 100 gramos de maicena
- 200 gramos de azúcar

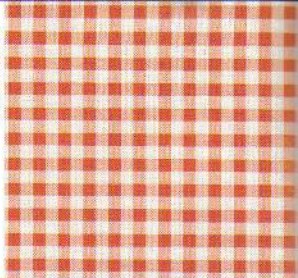
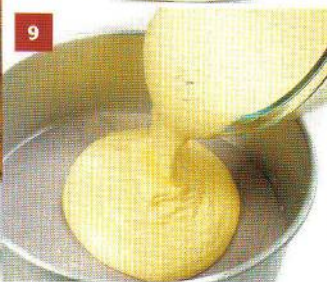




Preparación

1. Coloque las yemas en un recipiente.
2. Agregue el azúcar.
3. Bata las yemas con el azúcar hasta que alcance el punto cinta.
4. Bata las clara a punto de nieve junto con el azúcar.
5. Divida las claras batidas en dos partes, agregue una mitad a las yemas batidas y continúe mezclando.
6. Añada los ingredientes secos (harina, maicena, cremor tártaro y azúcar), previamente cernidos.





Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado:
30 minutos

Dificultad:
Regular

Costo:
Bajo

7. Mezcle con movimientos envolventes.
8. Agregue la otra mitad de las claras. Mezcle.
9. Divida la masa entre tres moldes de 25 cm de diámetro cada uno, enmantecillados y enharinados. Llévelos al horno por media hora.



ANOTE

Antes de enmantecillar cubra la base del molde con papel manteca.
Precaliente el horno diez minutos antes de introducir el molde con la masa.
Deje enfriar el soufflé luego de sacarlo del horno para proceder a amarrar la torta que desee.





Crema inglesa

Ingredientes

(Rinde para rellenar o cubrir una torta de 25 cm de diámetro)

1 litro de leche evaporada

10 yemas

$\frac{3}{4}$ taza de azúcar

1 cucharada de mantequilla





Preparación

1. En una olla de fondo grueso colocar la leche, calentar y agregar el azúcar. Mover constantemente.
2. Retire la olla del fuego, agregue las yemas. Mezcle rápidamente. Retorne la olla al fuego hasta que espese el líquido. Mover constantemente.
3. Añada la mantequilla. Mezclar.

ANOTE

La preparación no debe hervir.

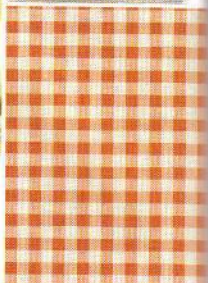
La crema inglesa se utiliza para rellenar y bañar una serie de postres como tortas, bombas, bavaoise, entre otros.



Tiempo: 30 minutos

Dificultad: Regular

Costo: Medio



Crema pastelera

Ingredientes

(Rinde para rellenar una tarta de 30 cm de diámetro)

- 1 litro de leche
- $\frac{1}{4}$ de kilo de azúcar
- 50 gramos de harina
- 50 gramos de maicena
- 6 yemas
- Esencia de vainilla
- Una pizca de sal



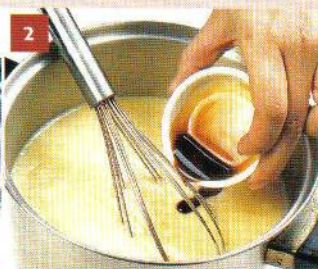


Preparación

1. Vierta la leche en una olla de fondo grueso. Agregue el azúcar.
2. Incorpore la esencia de vainilla.
3. Agregue la harina y la maicena. Mezcle bien y lleve la olla a fuego medio moviendo rápidamente.
4. Cuando la preparación espese, retírela del fuego e incorpore las yemas. Mezcle rápidamente.

ANOTE

Dejar enfriar la crema pastelera para proceder a rellenar un queque.
Si desea puede disolver la maicena y la harina en un poco de leche fría.
Cuando incorpore las yemas, estas deben cocinarse a 60° C.



Tiempo: 20 minutos
Dificultad: Fácil
Costo: Bajo



Crema de limón

Ingredientes

(Rinde para rellenar una torta de 30 cm de diámetro)

- 12 yemas
- 1 ½ taza de jugo de limón
- 200 gramos de harina
- 4 cucharaditas de cáscara de limón
- 12 claras
- 20 gramos de colapez disuelta en media taza de agua para cubierta o goldfill amarillo.
- 1 ½ taza de azúcar



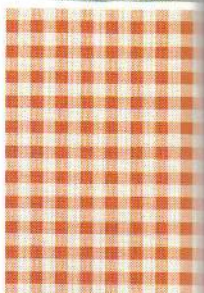


Preparación

1. Coloque las yemas y el jugo de limón en una olla de fondo grueso. Lleve a fuego bajo y mueva constantemente.
2. Retire la preparación del fuego y agregue toda la harina. Mezcle rápidamente.
3. Agregue la cáscara rallada de limón.
4. Bata las claras a punto de nieve y agregue el azúcar en forma de lluvia. Luego añada la preparación de yemas. Mezcle en forma envolvente.
5. Incorpore la colapez hidratada con un poco de agua.



Tiempo: 20 minutos
Dificultad: Regular
Costo: Medio



Merengue

Ingredientes

(Rinde para cubrir una torta 30 cm de diámetro)

8 claras

½ taza de azúcar granulada

½ taza de licor u oporto





Preparación

1. Coloque las claras en un recipiente.
2. Bátalas a punto de nieve.
3. Prepare el almíbar.
4. Agréguelo a las claras y continúe batiendo.

ANOTE

Almíbar: coloque en una olla de fondo grueso el azúcar y el licor. Lleve a hervir a fuego lento. Retire del fuego cuando al introducir un tenedor o brocheta al momento de retirarlos se forma una hebra fina. Si desea obtener un merengue de color rosado, prepare un almíbar con oporto y azúcar.



Tiempo: 20 minutos
Dificultad: Regular
Costo: Medio



Relleno de guindones

Ingredientes

(Rinde para rellenar una torta de 30 cm de diámetro)

2 latas de leche condensada

2 latas de leche evaporada

8 yemas

1 taza de guindones pasados por agua hirviendo y despepitados

Agua





Preparación

1. Coloque las leches en una olla de fondo grueso y llévelas a fuego lento hasta que tomen punto.
2. Agregue los guindones procesados y colados.
3. Incorpore las yemas coladas. Cocinar sin hervir, moviendo constantemente.

ANOTE

El relleno de guindones puede emplearlo en cualquier tipo de queque.
Puede servir para acompañar ensaladas de frutas.



Tiempo: 30 minutos
Dificultad: Regular
Costo: Alto



Bruselina

Ingredientes (Rinde 12 porciones)

Discos

200 gramos de harina
100 gramos de margarina
100 gramos de azúcar en polvo
30 gramos de canela en polvo
1 huevos
½ cucharadita de sal

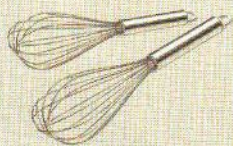
Relleno

2 ½ tazas de crema chantilly

Decoración

½ taza de manjarblanco
50 gramos de pecanas
1 flor de aguaymanto (capulí)





Preparación

1. Discos: en un tazón junte la harina con el azúcar en polvo, la canela y la sal. Mezcle con una cuchara de madera.
2. Agregue la mantequilla y amase un poco.
3. Incorpore los huevos.
4. Continúe amasando hasta que se unan todos los ingredientes y quede una masa homogénea.
5. Estire la masa.
6. Corte círculos con un aro de 25 cm de diámetro y aproximadamente de 4 milímetros de espesor. Luego colóquelos en una plancha para homear. Llévelos al horno por 20 minutos.





Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado: 25 minutos
Tiempo de preparación: 20 minutos

Dificultad: Regular
Costo: Medio

7. Armado: unte un primer disco con crema chantilly.
8. Cubra con otro disco y úntelo con crema chantilly.
9. Continúe colocando discos y crema chantilly, hasta alcanzar la altura deseada.
10. Cubra con manjarblanco o dulce de leche la superficie.
11. Espolvoree pecanas en trozos. Decore con pecanas enteras y una flor de aguaymanto.



ANOTE

Para obtener la crema chantilly casera, bata un litro de crema de leche con una taza de azúcar impalpable. Puede utilizar también crema chantilly comercial.

Para espesar el manjarblanco o dulce de leche puede cocinarlo con glucosa, en partes iguales.





Cheesecake de saúco

Ingredientes (Rinde 12 porciones)

250 gramos de harina
125 gramos de margarina
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
4 cucharadas de agua fría

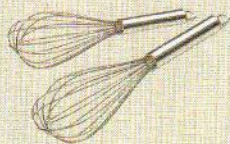
Relleno

2 paquetes de queso crema
2 latas leche condensada
 $\frac{3}{4}$ taza de jugo limón
1 cucharada de colapez

Decoración

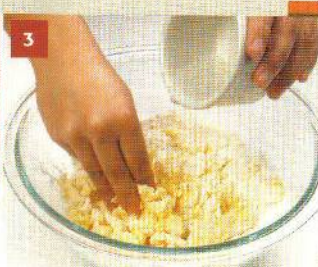
250 gramos de mermelada de saúco





Preparación

1. Base: mezcle la harina con la sal.
2. Forme una corona para depositar la mantequilla. Amase.
3. Incorpore el agua fría. Continúe amasando.
4. Haga una bola con la masa.
5. Estire la masa hasta alcanzar una dimensión mayor al molde desmoldable.
6. Levante la masa con el rodillo y colóquela sobre el molde.





Horno:
Casero: 180° C.
Semi industrial: 160° C.

Tiempo de horneado: 25 minutos
Tiempo de preparación: 4 horas
30 minutos

Dificultad: Regular
Costo: Alto

7. Moldee la masa en el molde y corte los excedentes.
8. Relleno: bata el queso crema con la leche condensada.
9. Agregue el jugo de limón y luego la colapez disuelta en un poco de agua.
10. Vierta el relleno sobre la base, emparéjelo y lleve a refrigerar por cuatro horas.
11. Cubra el cheesecake con la mermelada de saúco. Decore el borde con manga y crema chantilly.

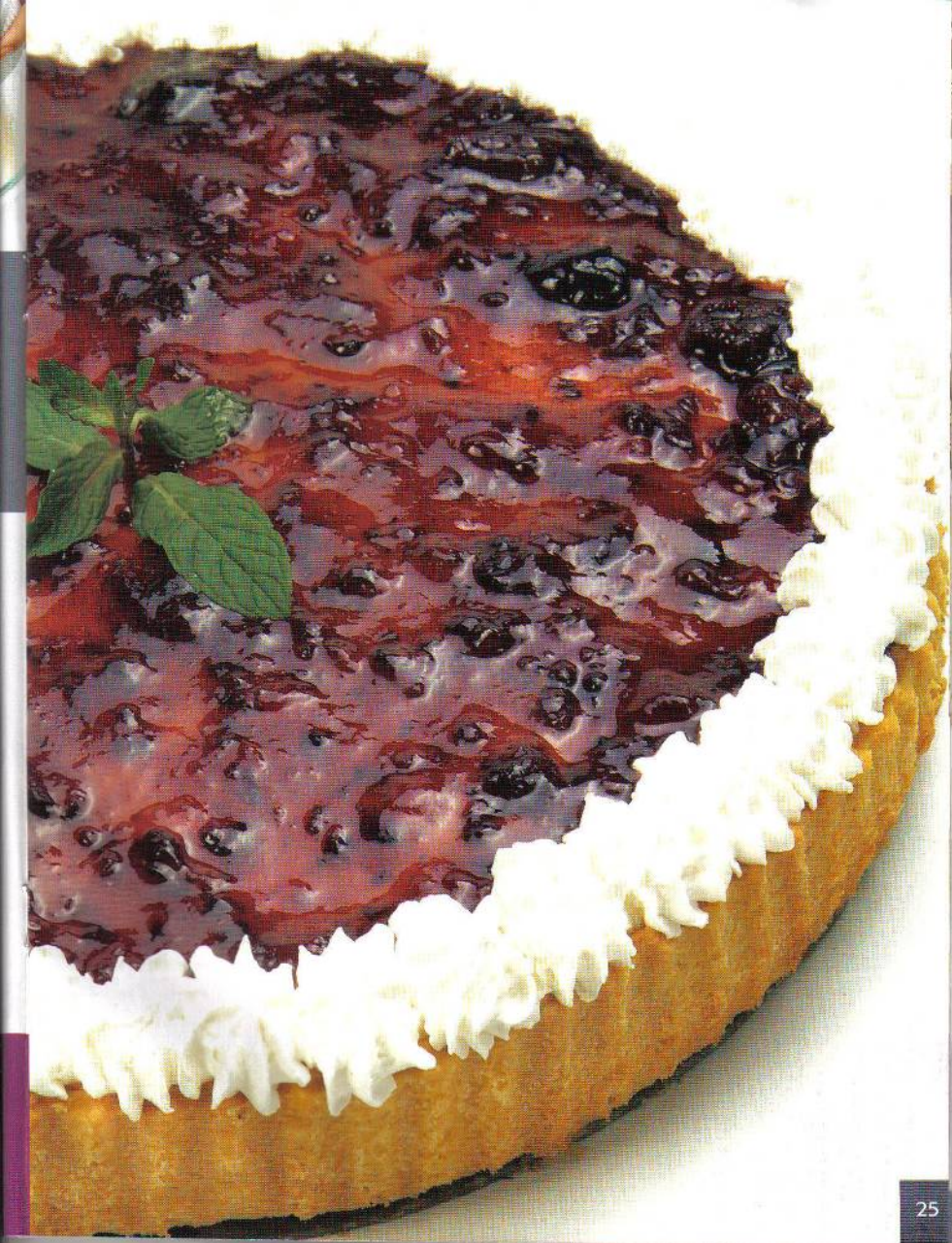


ANOTE

Si desea puede batir el relleno para que quede más suave.

La base y el relleno se pueden usar con cualquier sabor de mermelada.

Al relleno se le puede incorporar colorante vegetal de acuerdo a la mermelada que se va a utilizar.





Muselina

Ingredientes (Rinde 12 porciones)

3 discos de soufflé (ver pág. 4)

Relleno

Crema inglesa (ver pág. 8)

50 gramos de canela en polvo

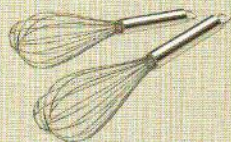
Decoración

2 tazas de crema chantilly

1 cucharada de canela en polvo

Rulos de caramelo (ver pág. 63)





Preparación

1. Relleno: prepare la crema inglesa y agréguele canela (muselina).
2. Vierta la crema inglesa con canela sobre el primer disco de soufflé.
3. Empareje la crema.
4. Cubra con otro disco de soufflé.
5. Vierta muselina y empareje.
6. Coloque el tercer disco de soufflé.





Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado: 20 minutos
Tiempo de preparación: 2 horas

Dificultad: Regular
Costo: Medio

7. Cubra toda la torta con crema chantilly. Decore el contorno superior y los bordes con manga y crema chantilly.
8. Coloque una plantilla sobre la crema. No presione.
9. Espolvoree con un cernidor la canela sobre la plantilla.
10. Cubra todo el diseño con la canela, luego retire la plantilla con sumo cuidado.
11. Decore con rulos de caramelo.



ANOTE

Si desea una crema más consistente mezcle la crema inglesa con crema chantilly.
Las plantillas se conocen también como esténdiles y realzan su decoración.





Ópera de lúcuma

Ingredientes (Rinde 16 porciones)

140 gramos de azúcar granulada
220 gramos de azúcar impalpable
360 gramos de claras
150 gramos de harina
2 huevos
220 gramos de polvo de almendras
80 gramos de yemas

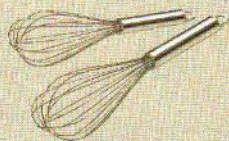
Relleno

1 receta de mantequilla de chocolate (ver pág. 32)
3 lúcumas maduras y suaves
Leche evaporada, cantidad necesaria

Baño

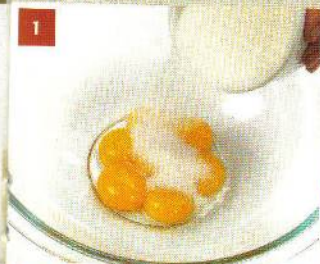
1 receta de ganache (ver pág. 40)





Preparación

1. Bizcocho: bata las yemas con el azúcar granulada.
2. Agregue la harina y el polvo de almendras.
3. Mezcle con una cuchara de madera.
4. Bata las claras con el azúcar impalpable y agréguelas a la preparación de yemas.
5. Vierta la masa en moldes para hornear rectangulares de 30 cm de largo por 20 cm de ancho. Lleve al horno.
6. Unte un primer bizcocho con mantequilla de chocolate.



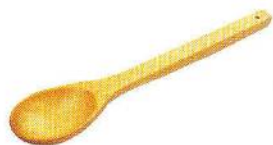


Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado: 25 minutos
Tiempo de preparación: 3 horas

Dificultad: Regular
Costo: Alto

7. Cubra con otro bizcocho y úntelo con la crema de lúcuma. Continúe colocando capas de bizcocho y cubriéndolos con mantequilla de chocolate y crema de lúcuma hasta alcanzar el alto deseado de la torta. Termine con bizcocho.
8. Envuelva toda la torta con papel platina. Ponga un peso encima para que los bizcochos se compacten. Reposar presionado por mediodía.
9. Bañe toda la torta con ganache. (ver pág. 40)
10. Decore los bordes con manga, boquilla y ganache batido. Diseñe flores con una plantilla y crema chantilly.
11. Escriba el nombre de Ópera en la superficie.



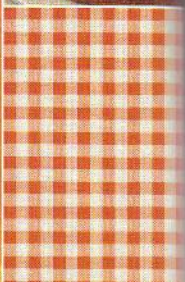
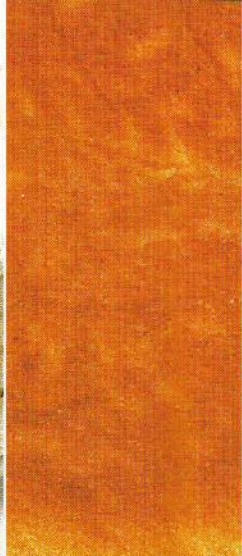
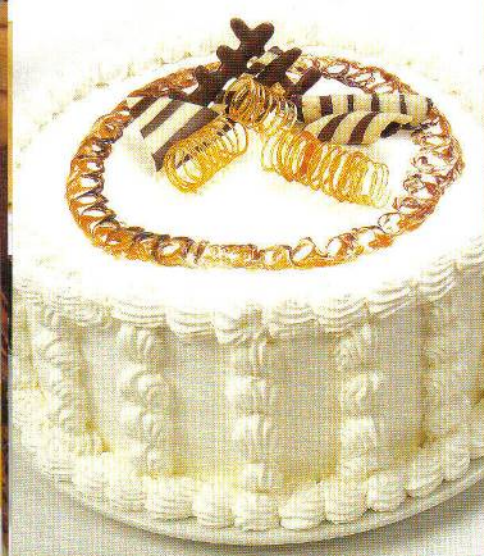
ANOTE

Mantequilla de chocolate: derita 150 gramos de cobertura de chocolate bitter, déjela enfriar y luego mezcle con 300 gramos de mantequilla, hasta obtener una crema suave.

Crema de lúcuma: licue la lúcuma con la leche evaporada.

Si desea puede humedecer el bizcocho con almibar de café (media taza de azúcar por media de café).





Papillón de chirimoya

Ingredientes (Rinda 16 porciones)

3 discos de soufflé (ver pág. 4)

Relleno

½ litro de crema chantilly batida

2 chirimoyas despepitadas y cortadas en trozos

Jugo de un limón

Decoración

½ taza de crema chantilly

Filigrana de chocolate (ver pág. 62)

Filigrana de caramelo

Rulos de caramelo (ver pág. 63)

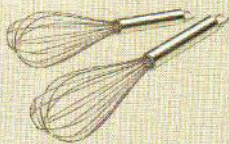
Canutos de masa Marinés bitter y blanca

Manga

Boquillas

Brocheta





Preparación

1. Relleno: pele, desepite y corte con tijera la chirimoya. Agréguele el jugo de limón.
2. Mezcle la chirimoya con la crema chantilly.
3. Armado: unte el primer disco de soufflé con la crema de chirimoya.
4. Cubra con otro disco y úntelo con crema de chirimoya.
5. Coloque el tercer disco de soufflé.
6. Cubra con crema chantilly.





Tiempo de preparación: 2 h
Dificultad: Fácil
Costo: Medio

7. Decore con manga y crema chantilly todo el contorno trazando líneas verticales.
8. Trace dos círculos en la superficie, uno con manjar blanco o dulce de leche y el otro con fudge.
9. Con una brocheta haga diseños sobre las dos líneas.
10. Decore el borde superior e inferior del papiión con manga y crema chantilly.
11. Coloque en la superficie una filigrana de cobertura de chocolate, canutos de masa Marinés y rulos de caramelo.



ANOTE

Canutos de masa Marinés: sobre una mica coloque tiras de masa de chocolate bitter y blanco. Corte las tiras del mismo tamaño. Pase un rodillo suavemente para unir las tiras. Levante la masa enrollándola para formar un canuto. Masa Marinés: derrita 500 gramos de cobertura de chocolate (bitter o blanca) a baño María. Retírela del fuego y agregue 1/3 de taza de glucomiel y media cucharadita de glucosa. Mezcle hasta que la masa se desprenda de los bordes del recipiente.





Pionono de chocolate y menta

Ingredientes (Rinde 16 porciones)

Pionono

6 huevos
50 gramos de cocoa
¾ taza de azúcar
¾ taza de harina
¾ taza de maicena
2 cucharaditas de vainilla

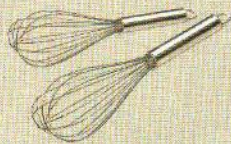
Relleno

1 paquete de queso crema
1 taza de azúcar impalpable
½ taza de crema chantilly
3 cucharadas de licor de menta
Esencia de menta (peppermint)
Colorante vegetal (opcional)

Baño

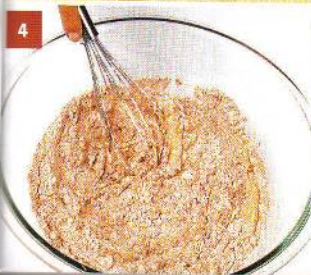
1 receta de ganache

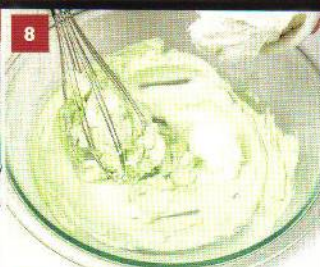
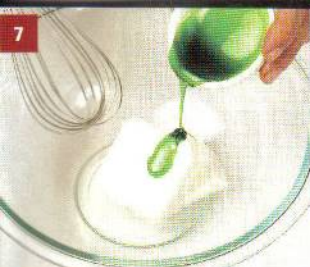




Preparación

1. Bata las yemas con la mitad del azúcar hasta alcanzar el punto cinta.
2. Agregue la vainilla.
3. Mezcle la cocoa, la harina y la maicena.
4. Agregue los ingredientes secos. Mezcle con movimientos envolventes.
5. Añada las claras batidas a punto de nieve. Mezclar.
6. Vierta la preparación en una placa para hornear, previamente enmantecada y enharinada.





Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado: 12 min.
Tiempo de preparación: 25 min.

Dificultad: Regular
Costo: Medio

7. Relleno: cremar el queso con la crema de menta.
8. Agregar la crema chantilly batida con la taza de azúcar.
9. Unte el pionono con la crema de menta y enróllelo.
10. Cubra con ganache.

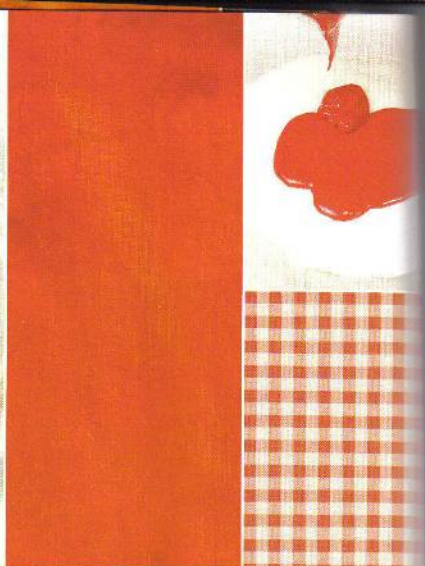


ANOTE

Desmóldelo del pionono sobre un paño de cocina espolvoreado con azúcar y enróllelo para que conserve la forma.

Ganache: vierta $\frac{3}{4}$ de taza de crema de leche en una olla y llévela a hervir, apenas rompa el hervor agregue 350 gramos de cobertura picada. Apague el fuego y mueva constantemente con la cuchara de madera hasta que la pasta quede homogénea.





Soufflé de frutos rojos

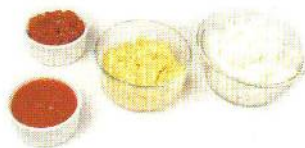
Ingredientes (Rinde 12 porciones)

Discos

3 discos de soufflé (ver pág. 4)

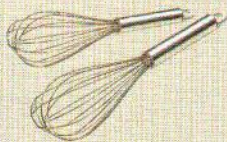
Relleno

1 taza de mermelada de fresas
 1/2 taza de fresas
 1 taza de frambuesas
 1/2 taza de cerezas
 3/4 litro de crema chantilly comercial
 1 receta de crema pastelera (ver pág. 10)



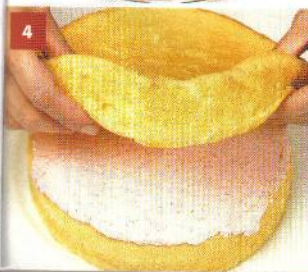
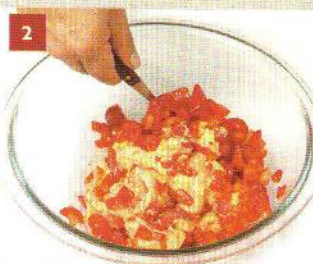
Decoración

1 taza de frambuesas
 1 taza de fresas
 1/2 taza de cerezas



Preparación

1. Relleno: licue la tercera parte de las frutas con la mermelada de fresas y mézclelas con la crema chantilly.
2. Picar el resto de las frutas y mezcle con la crema pastelera.
3. Armado: unte un disco de soufflé con crema chantilly y la fruta licuada.
4. Coloque encima el otro disco.
5. Untelo con crema pastelera con frutas.
6. Cubra con el tercer disco.



7



8



9



10



Tiempo de preparación: 1 h
 Dificultad: Regular
 Costo: Medio

7. Bañe con crema chantilly.
8. Vierta mermelada licuada con un poco de colorante sobre la superficie.
9. Con la espátula empuje la mermelada para que caiga hacia los lados.
10. Decore con frutos rojos (fresas, frambuesas, cerezas).



ANOTE

Si desee utilice un solo tipo de fruta. Lave bien los frutos y desinfectelos.





Suspiro helado de guindones

Ingredientes (Rinde 12 porciones)

Discos

3 discos de soufflés (ver pág. 4)

Relleno

1 receta de crema pastelera (ver pág. 10)

1 receta de crema de guindones (ver pág. 16)

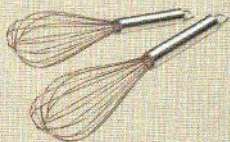
Decoración

1 receta de merengue (ver pág. 14)

1 taza de guindones

½ taza de algarrobina





Preparación

1. Armado: unte el primer disco soufflé con crema pastelera.
2. Coloque el segundo disco.
3. Cúbralo con crema de guindones.
4. Tape con el tercer disco de soufflé.
5. Cubra toda la torta con merengue con oporto.
6. Decore el contorno con manga y boquilla diseñando líneas verticales.





Tiempo de preparación: 1 h
Dificultad: Regular
Costo: Medio

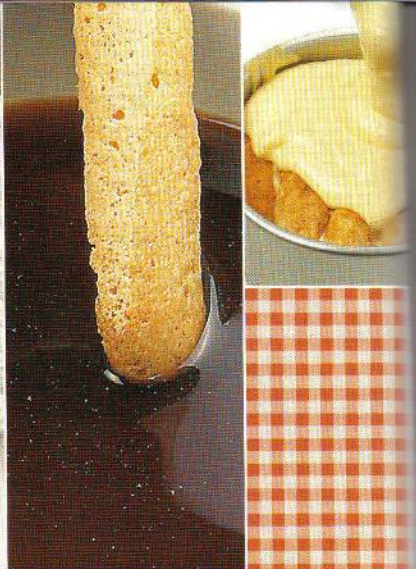
7. Eche algarrobina en la superficie.
8. Con la espátula diseñe sobre la algarrobina.
9. Decore el borde inferior y superior con manga y crema chantilly.
10. Decore con guindones, flores de aguaymanto (capulí) y tiras de cáscara de naranja enrolladas.



ANOTE

Tirabuzones de cáscara de naranja: enrolle la cáscara en una forma cilíndrica y deje secar de un día para otro.





Tiramisú

Ingredientes (Rinde 12 porciones)

300 gramos de lengua de gato o 3 cajas bizcotelas

Relleno

1 ½ taza de queso crema o ricota (375 gramos)

2 huevos

¼ taza de azúcar (125 gramos)

1 taza de crema chantilly comercial

Una pizca de sal

½ taza de café pasado o instantáneo

Baño para las bizcotelas

¼ taza de brandy

½ taza de café pasado

Para decorar

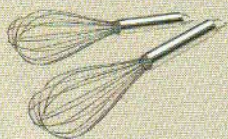
2 cucharadas de cocoa mezclada con 2 cucharadas de azúcar

50 gramos de cobertura de chocolate bitter rallada

Abanicos de masa Marinés (ver pág. 36)

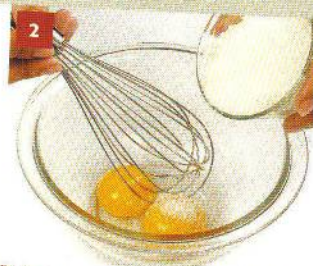
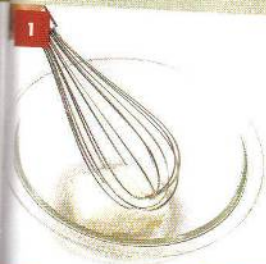
Rulos de chocolate (ver pág. 63)

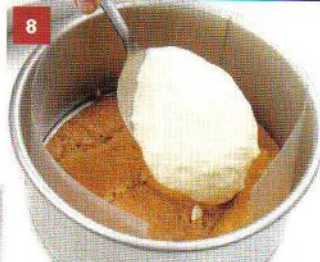




Preparación

1. Relleno: bata el queso crema
2. Luego las yemas con el azúcar a punto cinta.
3. Bata las clara a punto de nieve
4. Mezcle la crema chantilly con las yemas. Agregue el queso crema
5. Incorpore las claras batidas a punto de nieve. Mezcle en forma envolvente.
6. Armado: Forre con un acetato un molde desmontable de 20 cm de diámetro.





Tiempo de preparación: 1 h
Dificultad: Fácil
Costo: Medio

7. Remoje las bizcotelas en el café mezclado con brandy.
8. Coloque una capa de bizcotelas y luego una capa de relleno.
9. Continúe colocando bizcotelas y crema hasta llenar todo el molde. Termine con crema. Lleve a la refrigeradora por 24 horas.
10. Decoración: desmolde el tiramisú, coloque bizcotelas en todo el contorno.
11. Espolvoree cocoa y cobertura de chocolate rallada en toda la superficie. Decore con manga el borde. Coloque abanicos de masa Marinés y rulos de caramelo.



ANOTE

Colocar un acetato o mica para formar la torta tiramisú.

Puede reemplazar las bizcotelas por bizcochuelo para que la base resulte más firme.

Se puede omitir la crema chantilly. Si el tiramisú va a ser consumido por niños, es recomendable suprimir el licor. Si desea darle más firmeza a la crema de tiramisú, puede agregar al café diez gramos de colapez, dejar que se hidrate y calentar, verter sobre las claras y mezclar rápidamente.





Torta de pie de limón

Ingredientes (Rinde 20 porciones)

Discos

800 gramos de harina
400 gramos de margarina
400 gramos de azúcar en polvo
4 huevos
2 cucharaditas de sal

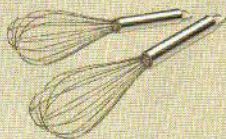
Relleno

1 receta de crema de limón (ver pág. 54)

Decoración

6 claras
150 gramos de azúcar en polvo
Castañas o almendras fileteadas y tostadas
1 carambola
Flores de aguaymanto
Topping de limón





Preparación

1. Discos: una la harina con el azúcar en polvo y la sal. Mezclar con una cuchara de madera.
2. Agregue la mantequilla. Amase.
3. Agregue los huevos.
4. Amase hasta que se unan todos los ingredientes.
5. Estire la masa y corte círculos con aro de 25 cm de diámetro. Luego colóquelos en una plancha para hornear. Lleve los círculos al horno.
6. Forre el contorno de un molde de 25 cm de diámetro con un acetato, coloque un disco.





Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado: 20 m
Tiempo de preparación: 2 h

Dificultad: Regular
Costo: Medio

7. Cúbralo con copiosa crema de limón.
8. Coloque otro disco.
9. Continúe alternando la crema con los discos hasta terminar. Termine con disco de soufflé.
10. Cubra toda la torta con merengue.
11. Vierta topping en la superficie. Decore con rodajas de carambola, una flor de aguaymanto. Los bordes con manga y crema chantilly, coloque láminas de almendras equidistantes.



ANOTE

Para preparar el merengue bata las claras a punto de nieve y agregue azúcar impalpable en forma de lluvia. La mantequilla para la masa debe estar a temperatura de ambiente. Con esta masa se puede realizar el pie de limón, colocándola como base en un molde para pie. El merengue puede flamearse con un soplete.





Torta de las tatas

Ingredientes (Rinde: 16 porciones)

6 huevos
5 tazas de harina
6 manzanas de Israel
4 rodajas de piña
2 ½ tazas de azúcar
1 taza de leche
1 cucharadita de algarrobina
200 gramos de margarina
3 cucharaditas de polvo de hornear

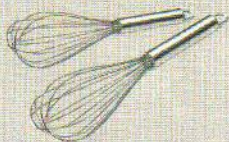
Caramelo

1 taza de azúcar
1 taza de glucosa

Para las manzanas

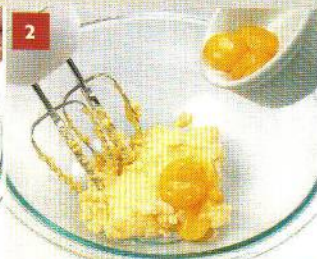
Jugo de dos limones
½ taza de azúcar rubia

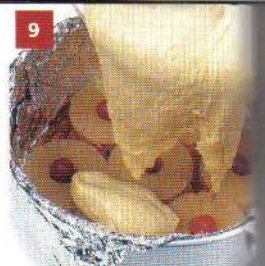




Preparación

1. Corte las manzanas en láminas y colóquelas en un recipiente con agua y el jugo de limón.
2. Creme la mantequilla con el azúcar. Agregue las yemas.
3. Mezcle la harina con el polvo de hornear. Divida en tres los ingredientes secos y añada una primera porción a la preparación.
4. Mezcle la leche con la algarobina.
5. Agregue la leche alternando con los ingredientes secos. Bata hasta integrar todos los ingredientes.
6. Agregue las claras batidas a punto de nieve y mezcle en forma envolvente.





Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado: 45 min.
Tiempo de preparación: 1 hora

Dificultad: Regular
Costo: Medio

7. Forre un molde con papel aluminio. Vierta caramelo en el molde.
8. Coloque rodajas de piña y marrasquinos sobre el caramelo.
9. Vierta una parte de la masa.
10. Cuele las manzanas, écheles azúcar y disponga una capa de ellas sobre la masa.
11. Ponga otra capas de masa y luego otra de manzanas, continúe con este sistema hasta llenar el molde. Termine con masa. Lleve el molde al horno.



ANOTE

Caramelo: coloque en una olla de fondo grueso una taza de azúcar y de glucosa, llevar a fuego lento hasta que tome color caramelo.





Filigrana de chocolate

1. Derrita la cobertura de chocolate a baño María.
2. Coloque el diseño de las rejillas debajo de una mica y con una manga con cobertura trace los detalles.
3. Deje secar el chocolate y luego levante la reja con una espátula.



AVISO

El chocolate debe secar a temperatura de ambiente.

Si desea darle más fuerza mezcle el chocolate con unas gotas de glicerina.



Rulos de caramelo

1. Engrase una varilla de aluminio.
2. Llene una cuchara con caramelo y aplíquelo sobre el tubo mientras lo va girando. Apoye la punta del tubo sobre un paño de cocina para que no resbale y pueda girar con facilidad.
3. Una vez frío el caramelo retire el rulo.



Torta Tres leches (Rinde 16 porciones)

Ingredientes: Para el queso: 2 huevos, 2 tazas de harina, 2 tazas de azúcar.

1/4 cucharadita de sal, 2 cucharaditas de polvo de hornear, 1/2 taza de agua, 1 cucharada de vainilla.

Para el baño: 1 litro leche evaporada, 1 lata leche condensada, 1 taza de sirope de leche.

Para decorar: 1/2 litro de crema chantilly.

Publicamos nuevamente los ingredientes de la torta Tres leches tal como debía ser en el tercer tomo de la serie Cálculo.